

آشہمی و لذیذ الجاتوہات





تورته صغير بالفواكة

المكونات:

عجينة صابليه باللوز.

400 جم كريم باتسيير.

100 ملل كريمه الخفق الطازجة.

كمية من الفواكة المتنوعة طازجة أو معلبة.

مربي الشمس لدهن الفواكة.

مقادير عجينة الصابليه:

200 جم دقيق.

125 جم زبدة.

120 جم سكر ناعم.

1 بيضة.

ملعقة صغيرة فانيليا.

رشة ملح.

رشة بيكنج باودر (خيرة الحلويات).

50 جم لوز محمص ومطحون.

مقادير الكريم باتسيير:

500 ملل حليب.

100 جم سكر.

2 بيضة.

ملعقة صغيرة فانيليا 60 جم نشا.





طريقة التحضير

طريقة عجينة الصابلية:

1. خلط الدقيق واللوز المطحون والبيكنج باودر (خميرة الحلويات) وتوضع حفرة في وسط الدقيق .
2. نضع الزبدة المقطعة قطع صغيرة ونفتتها في الدقيق دون العجن لنحصل على قوام رملي .
3. تصنع حفرة لحقق البيضة مع السكر والفانيليا ونسكب هذا المزيج في وسط الحفرة الموجودة في الدقيق المخلوط بالزبدة ونجمع العجينة دون عجنها .
4. نضع في كيس بلاستيك وتدخل الثلاجة لترتاح تقريبا نصف ساعة قبل تشكيلها ثم نخرج من الثلاجة وتفرد فوق طاولة العمل المرشوشة بالطحين ثم نوضع في صواني التارت لتخبز .

طريقة الكريم بانسيير:

- 1- يوضع الحليب في وعاء نظيف على النار إلى درجة الغليان .
- 2- يخفق البيض مع السكر والفانيليا جيدا إلى أن يتضاعف حجمه ثم نضيف النشا ونخلط خلطا خفيفا ثم بواسطة ملعقة الفرن نأخذ كمية من الحليب ونسكبها على مزيج البيض والسكر والنشا ونخفق .
- 3- ثم نسكب هذا المزيج كله على الكمية المتبقية من الحليب المغلي ويرجع إلى النار لنواصل طبخة مع التحريك دون التوقف إلى أن يتماسك ويصبح كثيف وتظهر بعض الفقعات على وجه الكريمة .
- 4- نبعد من على النار ونسكبه في وعاء أو صينية ونتركة ليبرد ثم نحقق بخلاط ويضاف إليها الكريمة الطازجة المخفوقة بواسطة ملعقة .

النصائح:

- 1- يغسل الوعاء بماء بارد جدًا قبل وضع الحليب فيها وذلك لظلال على الكريمة في قاع الوعاء وإحتراقها .





2- يدهن وجه أو سطح الكريمة بقليل من الزبدة لتفادي تكون قشرة على سطحها.

طريقة تحضير وخبز التارت:

- 1- تفرد العجينة الصابليه فوق طاولة عمل مرشوشة بالدقيق .
- 2- تقطع بواسطة قوالب مختلفة حبات التارت الصغير وتوضع في الصواني الصغيرة المخصصة للتارت .
- 3- تغطى بورق شمع أو أكواب ورقية وتغلى بحبات الحمص أو الفول اليابس .
- 4- توضع في فرن ساخن لتخبز 375 فهرنهايت لمدة 10 إلى 15 دقيقة .
- 5- بعد أن تحمر الحواشي ينزع الورق الذي عليها والحمص ونواصل خبزها كلياً لمدة 10 دقائق أو أكثر حسب حجم الحبات .
- 6- تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد كلياً، تحشى أو تزين بالكريم باتسيير المخلوطة مع الكريمة الطازجة، توضع فواكة مشكلة مقطعة حسب الذوق تدهن الفواكة بمرجى الشمس وتقدم.

تورته بالدانيت والفواكة الطازجة



المكونات:

العجينة:

250 جم دقيق.

1 بيضة.

50 جم سكر ناعم.

125 جم زبدة.

ملعقة صغيرة فانيليا.

رشة ملح.

رشة بيكينج بودر.





التورته:

- 🍰 100 جم كريمه طازجة.
- 🍰 2 علبه دانيت بنكهة الفانيليا.
- 🍰 فواكه طازجة للتزيين.
- 🍰 كمية من الشوكولا الذائبة لدهن التارت.
- 🍰 مربى المشمش لدهن الفواكه.
- 🍰 صواني تارت صغيرة.
- 🍰 أكواب ورقية وحمص يابس.

طريقة التحضير

- 1- ننخل المواد الجافة (الدقيق - البيكينج بودر) ونترك جانبًا .
- 2- في وعاء للخلط نضع الزبدة ونضيف السكر الناعم ونفرك الخليط بالأصابع .
- 3- نضيف البيضة مع الفانيليا والملح ونخلط جيدًا .
- 4- على طاولة العمل نضع الخليط الجاف ونصنع حفرة بالوسط .
- 5- ونصب بها الخليط السائل ونجمع العجينة بالأصابع بدون عجن .
- 6- نفرد العجينة بالشويك ونضعها بصواني التارت الصغيرة ثم نضع فوقها الاكواب الورقية .
- 7- والحمص الجاف .
- 8- ندخل الفرن المسخن مسبقا على 350 درجة فهرنهايت لمدة 15 إلى 20 دقيقة .
- 9- ثم ننزع عنها الأكواب الورقية والحمص ونخبز لمدة 10 دقائق أخرى .
- 10- نخرج صواني التارت من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد ثم تدهن بطن من الشوكولا الذائبة .
- 11- ونترك لتجف .





- 12- في هذه الأثناء في وعاء للخلط نقوم بوضع علبتين من دانيت بنكهة الفانيليا ونخفق بالخلط الكهربائي .
- 13- ثم نضيف الكريمة الطازجة ونخفق مرة أخرى .
- 14- نضع الدانيت في حبات التارت ثم نزين بالفواكة الطازجة وندهنها بمربي المشمش لإعطائها اللمعة المطلوبة.

تورته بالليمون

المكونات:

عجينة بريزية:

250 جم دقيق .

120 جم زبدة أو دهن نباتي بارد .

ربع ملعقة صغيرة ملح .

نصف ملعقة كبيرة سكر .

75 ملل ماء بارد .

ملعقة صغيرة قشر ليمون .

الكريمة:

عصير وقشر 2 ليمونة .

75 جم سكر .

40 جم زبدة ذائبة .

2 ملعقة كبيرة نشا .

10 مللتر كريمة الخفق الطازجة .

2 بيضة .





المارينج:

- 🍰 2 بياض بيض.
- 🍰 125 جرام سكر.
- 🍰 رشّة ملح.
- 🍰 عصير ليمون ما يعادل ملعقة كبيرة.

طريقة التحضير

العجينة:

- 1- يذوب الملح والسكر في الماء ويترك جانبا .
- 2- يخلط الدقيق مع الزبدة أو الدهن النباقي، يمزج الخليط دون العجن للحصول على شكل حبيبات مثل حبات البرغل .
- 3- تصنع حفرة وسط العجين ونضيف الماء البارد ثم نجمع العجينة دون عجنها .
- 4- نضعها في كيس بلاستيك وتوضع في الثلاجة أقل شيء ٨ ساعات .
- 5- تفرد في صينية تارت تغطى بورق الشمع وتملاء بحبات حمص أو فول يابس وتوضع في الفرن لتخبز نصف خبز تقريبا ١٥ دقيقة على درجة حرارة ٣٥٠ فهرنهايت .
- 6- ينزع عنها الحمص وورق الشمع ونواصل خبزها ثم نحشى بكريمة الليمون وترجع للفرن لتخبز .
- 7- ثم نزينها بالمارينج ونضعها مرة أخرى في الفرن إلى أن يجف المارينج .
- 8- نخرج وتوضع فوق شبك لتبرد .
- 9- ثم تقدم .

الكريمة:

- 1- يخفق البيض مع السكر ثم نضيف عصير وقشر الليمون والكريمة الطازجة والزبدة الذائبة .





2- يسكب الخليط فوق التارت المخبوز نصف خبز ويدخل الفرن لنواصل الخبز إلى أن تنماسك الكريمة دون أن تجمد ويضاف لها المارينج وترجع للفرن كي يجف المارينج وتكتسب لون ذهبي.

المارينج:

يخفق بياض البيض مع رشة ملح وعصير الليمون إلى نحصل على مزيج متماسك ونلجي.

حبات اللولو



المكونات:

2 بيضة .

80 جم من جرين .

80 جم حليب مركز محلى ..

100 جم بودرة اللوز .

150 جم دقيق .

نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر (خميرة الحلويات) .

كمية غسل غير محددة مخففة بقليل من ماء الزهر لتعسيل حبات اللولو بعد

خبزها . + كمية من اللوز شرائح لتزين حبات اللولو .

صينية كبيرة .

طريقة التحضير

1- بفرق البيض: يوضع بياض البيض في وعاء ويترك جانباً .

2- يخفق صفار البيض مع الحليب المركز المحلى و المرجرين جيداً .

3- نضيف بودرة اللوز مع الخفق .

4- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم تضاف تدريجياً إلى المزيج (صفار البيض)





حليب مركز محلى و المرجرين و بودرة اللوز).

5- تشكيل حبات اللولو علي شكل كرات صغيرة و توضع في بياض البيض ثم في اللوز شرائح ثم في الصينية المغطاة بورق الشمع.

6- تخبز في فرن مسخن علي درجة حرارة 300 الي 350 لمدة ما بين 17 الي 20 دقيقة حسب الفرن و حجم حبات اللولو.

7- تغطس في العسل المخفف بواء الزهر مباشرة بعد خروجها من الفرن (وهي ساخنة لكي تشرب جيداً بالعسل).

8- تصفي و تترك لتبرد ثم توضع في أكواب ورقية.

كيكة الكابتشينوا والكراميل

★

المكونات:

الكيكة الاسفنجية:

6 بيضات.

ملعقة صغيرة فانيليا.

رشة ملح .

120 جم دقيق.

30 جم نشا.

100 جم سكر.

كريمة الزبدة والكراميل:

5 صفار بيض.

300 جم زبدة طرية.

150 جم كراميل.

100 جم سكر.



صورة
المطبخ





🍰 150 ملل ماء.

🍰 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان.

مقادير القطر (لسقي الكيكة) :

🍰 300 جم سكر.

🍰 500 ملل ماء.

🍰 قشرة ليمون.

🍰 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان.

البرالينه :

🍰 400 جم سكر.

🍰 4 ملاعق كبيرة ماء + 2 ملعقة كبيرة جلوكوز.

🍰 200 جم إلى 300 جم لوز، بندق أو فول سوداني حب محمص قليلاً.

الكراميل :

🍰 400 جم سكر.

🍰 130 ملل ماء 1.

🍰 240 ملل ماء 2.

١٠ طريقة التحضير

1- ينخل الدقيق والنشا ويترك جانباً .

2- يسخن الفرن 350 فهرنهايت .

3- يخفق البيض مع السكر والفانيليا والملح إلى أن نحصل على مزيج بلون فاتح

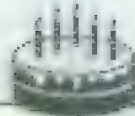
ويتضاعف حجمه .

4- بواسطة ملعقة نضيف الدقيق المنخول مع النشا تدريجياً مع الخلط برفق كي

تفقد الكيكة هشاشتها، نسكب الكيكة في الصينية المدهونة والمزينة بالسكر

وندخلها الفرن المسخن 350 فهرنهايت لتخبز من 40 إلى 45 دقيقة حسب





الفرن وحجم الكيكة، ثم نخرجها ونتركها ترتاح 5 دقائق في الصينية ثم نضعها فوق شبك إلى أن تبرد كلياً .

- 5- نقسمها إلى قسمين (طبقتين أو ثلاثة) نسقي كل طبقة بقطر المعطر بالقهوة ثم تدهنها بكريمة الزبدة والكراميل ثم نسوي وجه الكيكة ثم نعيد نفس الخطوات مع الباقي من طبقات الكيكة (أي: نسقي بالقطر ثم تدهن بكريمة الزبدة والكراميل وهكذا) نغطي آخر طبقة بكريمة الكراميل وترش بعض قطرات القهوة المذابة ونزين أطراف الكيكة بالبر اليشم .
- 6- نوضع في الشلاجة إلى حين تقديمها .

طريقة تحضير كريمة الزبدة:

- 1- نحقق صفار البيض جيداً .
- 2- من جهة أخرى نضع السكر والماء في وعاء على النار ليغلي حتى يصل إلى درجة أو إلى أن نحصل على شكل خيط (أي: نأخذ بواسطة ملعقة قليلاً من القطر نتركة يبرد ثواني ثم نأخذه بين الأصابع وإذا شكل مثل خيط عندها نبعد من على النار) .
- 3- نبدأ بإضافته على صفار البيض مع مواصلة الخفق وذلك تدريجياً وبحذر إلى أن نسكب كل الكمية .
- 4- نواصل الخفق جيداً إلى أن يبرد المزيج ويتكاثف .
- 5- نضيف الزبدة بكميات قليلة مع الخفق (في هذه الخطوة يمكن أن تتفكك الكريمة، فلا داعي للقلق شيء عادي نواصل الخفق إلى أن تتماسك وتستجيب) ونحصل على قوام كريمي نضيف الكراميل ونخفق ثم القهوة ونواصل الخفق .
- 6- إما أن نستعمل هذه الكريمة في نفس اليوم أو نفرغها في وعاء ونظيف ثم نضعها في الشلاجة إلى حين إستعمالها .



طريقة تحضير القطر:

- 1- نخلط السكر والماء وقشرة الليمون ونضعهم على النار ليغلي تقريبا 5 إلى 10 دقائق ثم نبعده من على النار ونتركه ليبرد قليلا ثم نضيف عليه ملعقة القهوة سريعة الذوبان ونستعمله.

طريقة تحضير البيرالينييه:

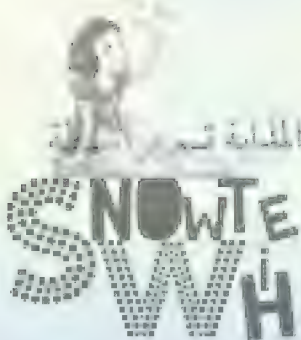
- 1- نخلط السكر والجلوكوز أو الماء في إناء على النار إلى أن نحصل على كراميل بلون ذهبي جميل.
- 2- نضيف أي نوع من المكسرات المذكورة، ونخلط الخليط فورا ثم نفرغ الخليط فوق صينية أو طاولة عمل مدهونة بالزيت ويمسح ثم يترك ليبرد ثم يطحن حسب الرغبة خشن أو ناعم.

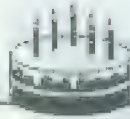
طريقة الكراميل:

- 1- نخلط السكر مع الكمية الأولى من الماء 130 ملل ويوضع في إناء على النار القوية إلى أن نحصل كراميل بلون ذهبي غامق شيئا ما.
- 2- نبعد الأناء من على النار ويضاف إليها الكمية الثانية من الماء (240 ملل) على مرتين أو ثلاثة مرات مع الحذر لأن الكراميل ينظف.
- 3- نرجع الأناء على النار لنواصل تجهيز الكراميل مع التخليط من حين لآخر.
- 4- للتأكد من أن الكراميل وصل إلى الدرجة المطلوبة نضع ملعقة خشب في الكراميل نخرجها وننظر نواحي. ثم نلمس بالأصابع فإذا كان الكراميل يلتصق هذا يعني أنه جهز، عندها يبعد من على النار ويستخدم.

إفراخ:

يمكن تغطية وجه الكيكة بالكراميل ثم إضافة قطرات من القهوة المذابة ثم
سكين أو ملعقة عمل خطوط للحصول على شكل رخامي.





تورته التفاح المغطاة

المكونات:

عجينة بريزيه:

250 جرام دقيق.

120 جرام دهن نباتي.

نصف ملعقة صغيرة ملح.

ملعقة صغيرة سكر.

75 مليل ماء بارد جدا.

30 جرام حبة بارميزان مفرومة.

حشوة التفاح:

4 وحدات تفاح أخضر.

4 ملاعق كبيرة سكر بني.

عصير نصف حبة ليمون.

2 ملاعق كبيرة نشا مذوب في ملعقة كبيرة ماء.

2 ملاعق كبيرة زبدة طرية.

ملعقة صغيرة قرفة.

رشة ملح.

100 جرام زبيب أو أكثر حسب الرغبة منقوع في ماء الزهر.

100 جرام جوز محمص و مطحون خشن.

نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

طريقة التحضير:

1- ينظف التفاح ويدهن بالليمون ثم يقطع.





- 2- في قدر على النار يوضع التفاح والسكر وقليل من الزبدة ويترك ليبرد قليلاً .
- 3- نضيف القرفة والنشا المذابة في الماء مع التحريك لمدة 5 إلى 10 دقائق ثم يبعد من على النار .
- 4- يضاف اليه الزبيب المنقوع في ماء الزهر والجوز المحمص والمطحون .

طريقة تحضير وخبز التارت:

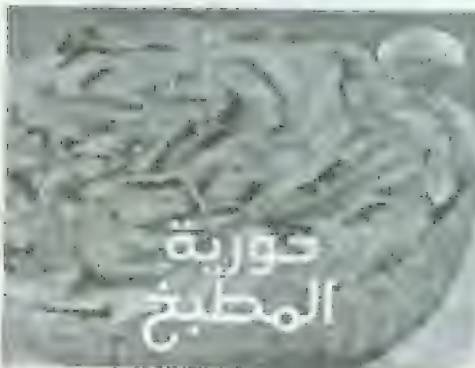
- 1- تقسم العجينة البريزية إلى قسمين .
- 2- يفرغ قسم في صينية تارت عميقة ثم يسكب الحشو فوق التارت .
- 3- تضاف قطع من الزبدة فوق سطح الحشو .
- 4- يفرغ القسم الثاني على شكل دائرة ويوضع فوق التارت ليغطي وجهها .
- 5- تدهن بصغار بيض مخلوط بالحليب وقليل من القهوة و السكر ثم توضع في الفرن ليخبز في قرن حرجة حرارته 350 فهرنهايت لمدة 25 إلى 30 دقيقة حتى يكتسب لون ذهبي جميل .
- 6- تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد ثم تقدم .

تورته التفاح المفتوحة

المكونات:

عجينة بريزية:

- 250 جم دقيق.
- 120 جم دهن نباتي أو زبدة.
- ملعقة صغيرة سكر.
- نصف ملعقة صغيرة ملح.
- 75 ملل ماء بارد جدًا.



SNOWTE
SVH



مقادير الحشوة:

- 200 🍰 جم كريم باتسيير.
- 4 🍰 حبات تفاح أخضر مقطع شرائح.
- 100 🍰 جم لوز شرائح.
- 3 🍰 ملاعق كبيرة مربى الشمس مذوبة مع ملعقة كبيرة من الماء لدهن التارت وحمايتها من الجفاف.

101 طريقة التحضير

- 1- يذوب السكر والملح في كمية الماء الباردة ويترك جانباً.
- 2- الحصى يخلط الدهن الباقى أو الزبدة مع الدقيق ويفرك بين الأصابع دون الإكثار إلى أن نحصل على مزيج بشكل حبيبات صغيرة مثل البرغل، نضع حفرة وسطه.
- 3- العجين ونسكب كمية الماء مرة واحدة ونجمع العجينة دون عجنها ثم نوضع العجينة في كيس بلاستيك ونحفظ في الثلاجة لقرنح أقل مدة 5 ساعات بفضل تجهيزها بليلة كاملة.
- 4- في اليوم التالي نفرد العجينة وتوضع في صينية تارت وتغطى بورق شمع ونملأ بحبات حمص أو فول يابس ثم ندخل الفرن لتخبز نصف حيز مدة 15 دقيقة على درجة.
- 5- حرارة 350 فهرنهايت ثم بنزع من عليها ورق الشمع مع الحمص أو الفول اليابس وتترك 5 دقائق أخرى ليخبز وسط العجينة قليلاً ثم نخرج من الفرن.
- 6- تغطى بطبقة من الكريم باتسيير (الكاستر) و تزين بشرائح التفاح بحيث تشكل على شكل وردة أو حسب الذوق ثم ترش بقليل من شرائح اللوز وتدعى مرة أخرى للفرن لتخبز.
- 7- تقريباً 20 إلى 25 دقيقة (أكثر أو أقل) حسب حجم التارت.



درجة الفرن 350 فهرنهايت.

8 - تخرج من الفرن بعد أن تكتسب لونًا ذهبيًا جميلًا.

9 - تدهن بمزيج المشمش لإعطاءها لمعان وللحفاظ على شكل التفاح وطعمه.

تورته الموز وكريمة اللوز

المكونات:

1 بيضة.

100 جم سكر ناعم منخول.

120 جم زبدة باردة ومقطعة قطع صغيرة.

250 جم دقيق.

ملعقة صغيرة فانيليا.

نصف ملعقة صغيرة بيكينج باور (خيرة الحلويات).

رشة ملح.

صواني تارت صغيرة غير مدهونة.

مقادير الحشوة وكريمة اللوز

80 جم زبدة.

80 جم سكر.

1 بيضة.

رشة ملح.

80 جم بودرة اللوز.

ملعقة كبيرة دقيق.

7 حبات موز أو أقل حسب حجم الموز.



حبة عصير ليمون مع قشرة.

١٠ طريقة التحضير

1- ينخل الدقيق مع البيكينج باودر (خيرة الحلويات) ورشة الملح. ثم نضع حفرة وسط الدقيق ويوضع فيها الزبدة الباردة المقطعة قطع صغيرة.

2- نحرك بالأصابع دون المبالغة في ذلك للحصول على خليط رملي (مثل حبيبات الرمل) نضع حفرة مرة أخرى.

3- من جهة أخرى نحقق البيض مع السكر والفانيليا ويسكب في الحفرة الموضوعة وسط العجين مع الزبدة، نحاول مزج الخليط أو إدخال البيض في العجين دون العجن. نجمع العجينة ونضع في كيس بلاستيك ثم ندخل الشلاحة لترتاح نصف ساعة.

4- ثم نفرّد في صواني التارت ونغطى كل صينية بملعقة كبيرة من كريمة اللوز وتزين بقطع اللوز المطحون في عصير الليمون وقشر الليمون.

5- نضع في الفرن المسخن 350 فهرنهايت لتخبز ما بين 20 إلى 25 دقيقة حسب الفرن حجم التارت.

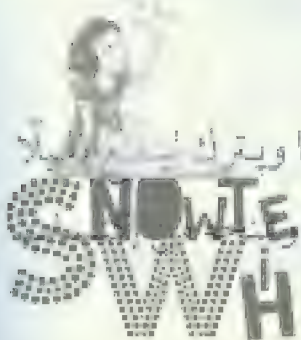
6- نخرج من الفرن ونترع من صواني التارت ونوضع فوق طبك لتبرد.

كريمة اللوز:

1- نحقق الزبدة مع السكر والفانيليا جيداً إلى أن نحصل على مزيج كريمي عندها نضيف بودرة اللوز ونواصل الخفق، نضاف ملعقة الدقيق وحبة البيضة ونخفق قليلاً ثم نستعمل هذه الكريمة.

طريقة تجهيز اللوز:

1- يقطع اللوز قطع مدورة ويخلط بعصير حبة الليمون وقشرها ويترك ليبرد قليلاً قبل وضعه في التارت وهذه خطوة مهمة لأنها تغطي نكهة اللوز ونضيف قليل من لون أسود بعد تقطيعه.





الككة البيضاء بكريمة الشانتيه



المكونات:

الككة الاسفنجية:

6 بيضات.

120 جم سكر.

120 جم دقيق.

20 جم نشاء.

ملعقة صغيرة فانيليا.

رشة ملح.

مبينة مدهونة ومرشوشة بالدقيق.

كريمة الشانتيه بالجيلاتين:

200 ملل كريمة الخفق الطازجة.

4 ورقات جيلاتين.

700 ملل كريمة الخفق الطازجة.

80 جم سكر ناعم منخول.

ملعقة صغيرة فانيليا.

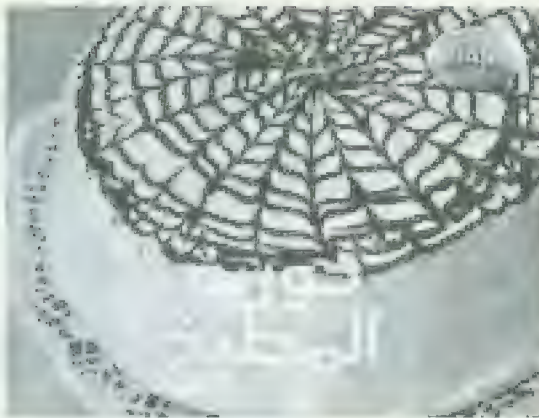
200 جم شوكولا ذائبة (إختيارية).

كمية من الشوكولا المفرومة للمتزين.

مقادير القطر:

400 جم سكر.

500 ملل ماء.





١٠ طريقة التحضير

الكيكة الاسفنجية :

- 1- يسخن الفرن 375 فهرنهايت .
- 2- ينخل الدقيق والنشا .
- 3- يفرق البيض .
- 4- يخفق بياض البيض مع رشة الملح إلى أن يصبح ثلجي ويبدأ بإضافة السكر تدريجياً مع الخفق .
- 5- ثم نضيف صفار البيض واحدة تلو الأخرى مع مواصلة الخفق، ونحصل على مزيج خفيف .
- 6- بواسطة ملعقة نبدأ بإضافة الدقيق المنخول مع النشا تدريجياً و يرفق إلى أن ننهي الكمية، نسكبها في الصينية المدهونة والمرشوشة بالطحين، وتدخل مباشرة في الفرن المسخن لتخبز ما بين 35 إلى 40 دقيقة حسب الفرن .
- 7- ثم نخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لترتاح دقيقتين ثم تخرج من الصينية وتترك على الشبك لتبرد كلياً .
- 8- تقسم إلى قسمين أو ثلاثة أقسام حسب الرغبة .
- 9- توضع الطبقة الأولى فوق كرتونة الحلويات وتسقى بالفطر ثم تدهن بطبقة من الكريمة الطازجة المخفوقة ثم توضع الطبقة الثانية تسقى بالفطر وتدهن بالكريمة الطازجة المخفوقة والمخلوطة بالشوكولا ثم تغطي بأخر طبقة من الكيكة (الوجه والأطراف) بالكريمة الطازجة البيضاء المخفوقة ويمسح الوجه ثم يزين بالشوكولا الدائبة .
- 10- توضع في الشلاجة لتبرد قبل تقديمها .



ملاحظة:

1- هذه الكيكة تحتوي على كمية قليلة من السكر ولمن يرغب في السكر زيادة يضيف كمية من السكر قد مقادير الكيكة وكذلك الكريمة الشانتييه .

كريمة الشانتييه:

1- نضع الكمية الأولى من الكريمة الطازجة (200 ملل) في إناء على النار نُسخن دون الغليان ثم نبعد من على النار ونضاف إليها الجيلاتين المطراة في الماء البارد وتدوب .

2- من جهة اخرى نحقق الكمية الثانية من الكريمة الطازجة (700 ملل) مع الفانيليا ثم نضيف السكر الناعم المنخول مع الحفق ونقسم .

3- بواسطة ملعقة نضيف الكريمة الأولى المخلوطة مع الجيلاتين إلى الكريمة الثانية المخفوقة مع السكر ونخلط برفق .

4- في هذه المرحلة نقسم الكريمة إلى قسمين ونضيف إلى قسم منها الشوكولا المذابة لمن يرغب او نترك كلها يقض لمن لا يحب الشوكولا ونحشى ونزين الكيكة .

5- في نفس الوقت لأن الكريمة تحتوي على جيلاتين ونجهد بسرعة فيصعب التعامل معها .

6- نجبر الكيكة في الخمس دقائق الأولى على 400 فهرنهايت ثم نخفض درجة حرارة الفرن ما بين 300 فهرنهايت إلى 350 فهرنهايت لمواصلة الخبز 30 إلى 35 دقيقة حسب الفرن .

القطر:

نخلط السكر والماء ويوضع في إناء على النار حتى الغليان يترك تقريبا 5 الى 10 دقائق ثم يبعد من على النار .



كيكة الفراولة



المكونات:

الكيكة

4 بيضات.

120 جم سكر.

ملعقة صغيرة فانيليا.

100 جم دقيق.

20 جم نشا.

رشة ملح.

حنية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ويفضل وضع ورق شمع في قاع الصينية

تسهيله إخراج الكيكة.

كرème au Sûsline:

250 ملل حليب سائل.

50 جم سكر.

بيضة.

ملعقة صغيرة فانيليا.

30 جم نشا أو دقيق (ما يعادل ملعقتين كبار).

130 جم زبدة طرية غير مملحة.

حشو وتزيين الكيكة:

700 جم فراولة طازجة مقطعة قطع صغيرة.

كمية من عجينة اللوز أو المارزيبان.

ملون غذائي.



القطر:

🍰 200 جم سكر .

🍰 200 ملل ماء .

🍰 2 ملعقة صلبة الفراولة أو التوت البري (المذكور طريقة عملها لاحقاً) .

صلصة الفراولة:

🍰 500 جم فراولة طازجة أو مثلجة .

🍰 ملعقة كبيرة عصير ليمون .

🍰 2 أو 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم .

الكيك:

1 - يسخن الفرن على 400 درجة فهرنهايت .

2 - يخلط الدقيق والنشا ويترك جانباً .

3 - تخفق البيض مع السكر والفانيليا جيداً إلى أن يتضاعف حجمه ويكتسب لون فاتح .

4 - بواسطة ملعقة نضيف المكونات الجافة (الدقيق والنشا) تدريجياً مع المزج الخفيف .

5 - يسكب الخليط في صينية مدهونة ومرشوشة بالدقيق ثم تدخل مباشرة في فرن ساخن 400 درجة فهرنهايت لمدة ما بين 20 إلى 25 دقيقة .

6 - تخرج من الفرن وتوضع فوق شبك لتبرد قليلاً ثم تنزع من الصينية وتترك لتبرد كلياً .

كريمة الموسلين:

1 - نضع الحليب أو الكريمة في قدر على النار ليسخن دون أن يغلي .

2 - نخفق البيرة مع السكر والفانيليا جيداً .





- 3- نضيف النشا أو الدقيق ونخلط لتمرزج المكونات فقط دون الإكثار من الخلط .
- 4- نأخذ كمية من الحليب الساخن (مقدار ملعقة غرف) ونسكبها على مزيج البيض والسكر ونخفق بسرعة .
- 5- نسكب كل المزيج فوق كمية الحليب أو الكريمة الساخنة المتبقية مع التحريك المتواصل إلى أن يتكاثف المزيج ويتماسك دون أن يجمد .
- 6- نبعد الخليط من على النار و نفرغ في وعاء كبير أو صينية .
- 7- يترك قليلاً ليبرد ثم يغطى ببلاستيك أو يرش بقليل من السكر حتى يبرد كلياً .
- 8- يخفق بواسطة الخفاقة الكهربائية ويضاف إليه الزبدة الطرية تدريجياً مع الخلط للحصول على مزيج كريمي ولس وعندها نكون حصلنا على كريمة الموسلين نوضع في
- 9- الخلاصة إلى حين إستخدامها .

القطر:

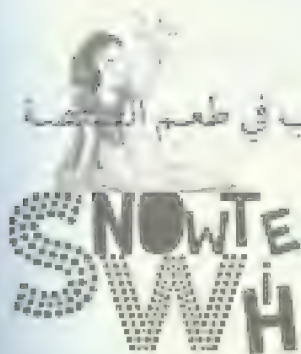
- 1- نخلط السكر مع الماء ويوضع على النار .
- 2- بعد الغليان يترك لمدة 5 إلى 10 دقائق ثم يبعد من على النار ويترك إلى أن يبرد .
- 3- تؤخذ كمية من صلصة الفراولة وتضاف إليه .

صلصة الفراولة:

- 1- نخلط الفراولة مع عصير الليمون والسكر الناعم المنخول ويطحن الكل ثم يصفى ويستعمل .

ملاحظة:

- 1- يمكن تخفيف كمية السكر أو الإستغناء عنها لمن لا يرغب في طعم الحلاوة .





طريقة تطبيق وتقديم كيكة الفراولة :

- 1 - تنظيف الفراولة وتنقي الحبات ذات نفس الحجم تقريباً ثم تقطع إلى نصفين .
- 2 - يترك حبات فراولة صحيحة للتزين ويقطع الباقي قطع صغيرة للحشو .
- 3 - تقطع الكيكة الباردة إلى قسمين متساويين .
- 4 - تجهز كرتونة خاصة بالحلويات على شكل دائري وتوضع وسط قالب مثل قالب التشير كيك (كيكة الجبنة) .
- 5 - ترص أو تصفب أنصاف الفراولة على حافة القالب الموضوع فوق الكرتونة .
- 6 - يوضع فوق الكرتونة القسم الأول من الكيكة وتسقى بالقطر المعطر بصلصة الفراولة .
- 7 - تغطي بطبقة من كريمة الموشلين ثم فوقها قطع الفراولة الصغيرة وترش بقليل من السكر الناعم لإبراز نكهة الفراولة ثم قليل من كريمة الموشلين لتغطية الفراولة .
- 8 - نضع الطبقة الثانية من الكيكة ثم تسقيها بقليل من القطر المعطر بصلصة الفراولة ونحاول ضغطها برفق دون المبالغة لتسترجع مع الكريمة .
- 9 - نغطيها بطبقة خفيفة من كريمة الموشلين مع الضغط بالأيدي قليلاً ونملس .
- 10 - نوضع في الثلاجة لثلاث ساعات ثم نخرج وينزع عنها القالب وتزين بعجينة اللوز المقطعة على شكل دائرة .

تزين بالفراولة أو أشكال من عجينة اللوز وتقدم.



تورته اللوز (أمّدين)



المكونات:

1 كوب ونصف الكوب دقيق (كوب

شرب الماء) 220 جم بالضبط.

100 جم زبدة بدرجة حرارة الغرفة.

1 حبة بيض + فانيليا.

قشر ليمون أو برتقال حسب الرغبة.

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

نصف كوب سكر ناعم (60 جم).

4 ملاعق كبيرة مربى المشمش.

شواتر اللوز

كوب ونصف الكوب لوز محمص ومطحون (تقريبا 200 جم).

100 جم زبدة زائلة.

نصف كوب سكر ناعم (60 جم).

قشر حبة ليمون أو برتقال.

1 ملعقة صغيرة فانيليا.

2 بيضة.

1 ملعقة كبيرة سمنيد ناعم.

1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر (خيرة حلويات).

رشة ملح.

1 ملعقة صغيرة قرفة.

1 ملعقة كبيرة مربى المشمش أو الفراولة.

طريقة التحضير





العجينة:

- 1- يخلط الدقيق مع السكر الناعم والزبدة ويفرك جيداً بين الأصابع.
- 2- نضيف حبة البيض والفانيليا وقشر الليمون والبرتقال والبيكنج بودر.
- 3- تجمع العجينة دون عجلها.
- 4- تفرد في صنية تارت ويدهن وجه أو سطح التارت كله بطبقة من مربى المشمش أو غيرها.

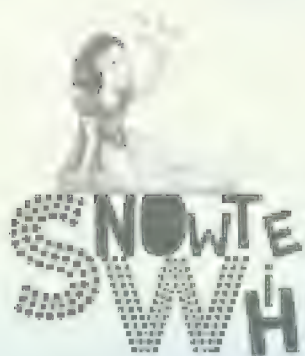
حشوات اللوز:

- 1- قلوب الزبدة وتبعد من على النار ويضاف إليها السكر الناعم ويخفق الخليط قليلاً.
- 2- نضيف البيض واحدة بعد الأخرى مع الخفق ونضيف الفانيليا وقشر الليمون ثم السيسد الناعم واللوز المحمص والمطحون والبيكنج بودر ويخلط المزيج ثم يسكب فوق التارت المدهون مسبقاً بالمربي.
- يزين وجه التارت بلوز شرائح ويوضع في فرن ساخن درجة حرارة (350) درجة فهرنهايت لمدة من 30 إلى 35 دقيقة ثم نخرج التارت ونضع فوق شبك لتبرد ثم تقدم.

كيكة القهوة بالدانيت

المكونات:

- 50 ملل كريمة طازجة.
- 2 علبه دانيت فانيليا أو كراميل.
- بياض 2 بيضة + رشه ملح.
- 2 ملعقة كبيرة سكر.
- 1 ملعقة كبيرة حليب مركز محلي.



SNOWTE
SWH



- 🍰 1 كوب قهوة سريعة الذوبان.
- 🍰 كمية من البسكويت (أصابع الست).
- 🍰 بودرة الكاكاو للتزيين أو شوكولا مفرومة.
- 🍰 أكواب أو صواني فردية للتقديم.

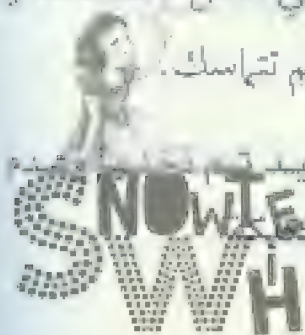
تحضير الكريمة:

- 🍰 يخفق الكريمة الطازجة مع ملعقة سكر ثم تترك جانباً.
- 🍰 يخفق بياض البيض مع رشة الملح ثم يضاف إليه ملعقة السكر النقية.
- 🍰 تخفق قليلاً حبات الدانيت ويضاف إليها ملعقة الحليب المركز المحلى.
- 🍰 تضاف ملعقة كبيرة من القهوة المذابة إلى هذا المزيج.
- 🍰 تخفق قليل من حبات الدانيت و يضاف إليها ملعقة الحليب المركز المغلي.
- 🍰 يضاف ملعقة كبيرة من القهوة المذابة إلى هذا المزيج.
- 🍰 بواسطة ملعقة نضيف بياض البيض برفق ثم الكريمة الطازجة المخفوقة (تدريجياً).

كيفية تقديم كيكه القهوة بالدانيت:

- 1- تؤخذ حبات البسكويت أصابع الست و تغطس في القهوة ثم ترص في الكوب ثم تغطي بطبقة من الكريمة ، ترش رشة خفيفة من بودرة الكاكاو ثم طبقة من أصابع الست ثم .
- 2- الكريمة ثم رشة الكاكاو و هكذا إلى يصل حافة الكوب و تنتهي بطبقة من الكريمة ثم رشه بودرة الكاكاو أو شوكولا مفرومة.
- 3- تغطي الأكواب بيلاستيك غذائي و توضع في الثلاجة علي الأقل 6 ساعات و يفضل ليلة كاملة لتجانس وتنكه المكونات مع بعضها ثم تهنأسك.

النصائح: انصح بانتقاء بودرة الكاكاو من النوع الجيد ثم تحلى بكمية الإكثار منها عند رشها بين الطبقات لكي لا تغطي على طعم الكاكاو.





تورته صغيرة بالمكسرات

المكونات:

العجينة:

250 جرام دقيق.

120 جرام زبدة.

بيضة.

50 جرام سكر ناعم.

رشة ملح.

ملعقة صغيرة فانيليا.

نصف ملعقة صغيرة بيكنج باودر (خميرة الخاويات).

حشوة المكسرات

100 جرام صنوبر.

100 جرام جوز.

100 جرام بندق.

100 جرام كاجو.

100 جرام لوز بقشرة أو بدون.

50 جرام حبات ماكادا ميا (اختياري).

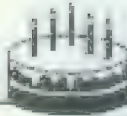
80 جرام زبدة.

60 جرام سكر.

100 جرام عسل.

2 ملعقة كبيرة كريمة الخفق الطازجة.





فطيرة التفاح

المكونات:

العجينة:

1.5 كوب دقيق.

رشة ملح.

7 ملعقة كبيرة زبدة، مبردة.

ماء بارد بقدر الإحتياج لتجميع العجينة.

الحشوة:

4 تفاح أخضر، مقشر ومزويغ البذر، مقطع شرائح ومرشوش بفطرات الليمون.

1 بيضة مخفوقة.

1 كوب كريمة خفق.

1 ملعقة صغيرة فانيليا.

4/3 كوب سكر بني فاتح.

2 ملعقة كبيرة مكسدة دقيق.

1/2 ملعقة قرفة.

رشة ملح.

2 ملعقة كبيرة زبدة، مذابة على نار هادئة.

طريقة التحضير:

العجينة:

1 - يضرب الدقيق والملح والزبدة في الكبة حتى يصبح الخليط رملي.

2 - يضاف الماء ملعقة بملعقة مع تشغيل الكبة لفترة قصيرة بعد كل إضافة.





بناسك العجين ويتكور.

- 3- يوضع العجين على سطح الطاولة ويشكل على شكل كرة ثم يغلف بالبلاستيك ويوضع في البراد لمدة نصف ساعة.
- 4- يفرد العجين بالمرقاق ويوضع في صينية الفطير.

الحشوة:

- 1- ترص شرائح التفاح فوق العجين.
- 2- تخلط البيض، الكريمة، الفانيلياء السكر، الدقيق، القرفة والملح حتى يتمازجوا ثم يسكب الخليط فوق التفاح.
- 3- تخبز الفطيرة في فرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية حوالي عشرة دقائق بعدها تسكب الزبدة المذابة فوق الفطيرة.
- 4- يواصل خبز الفطيرة لمدة ٢٠ إلى ٤٠ دقيقة أخرى أو حتى تنضج بحيث يخرج السكين منها بدون أن يلتصق به شيء.

تورته المارينج بالكستناء

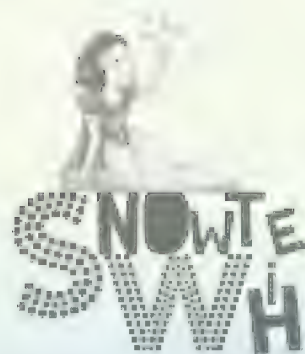
المكونات:

البسكويت:

- 2 بياض بيض + 65 جرام سكر.
- 20 جرام دقيق.
- 65 جرام بودرة لوز.
- 65 جرام سكر بودرة.
- 20 جرام قهوة مركزة.

الحشو:

- 1 بيضة.





- 🍰 2 صفار بيض .
- 🍰 160 جرام سكر .
- 🍰 60 ملل ماء .
- 🍰 250 جرام زبدة .
- 🍰 1 ملعقة صغيرة روح اللوز .
- 🍰 كستناء مسكر مقطع قطع صغيرة.

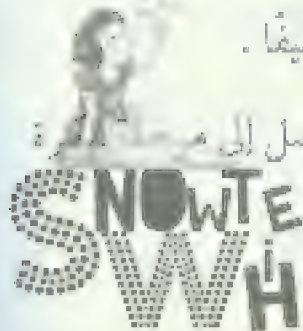
❁ طريقة التحضير

البسكويت:

- 1- يخفق بياض البيض حتى يصبح رغواً ثم يضاف السكر على ثلاث مراحل مع الحفق جيداً بعد كل إضافة.
- 2- تخلط الدقيق واللوز والسكر البودرة.
- 3- يقلب خليط اللوز مع بياض البيض بلطف على ثلاث مراحل مع إضافة القهوة.
- 4- يضغط المارنج على شكل حلزوني لتكوين قرص في صينية فرن مجهزة بورق الخبز.
- 5- تضخ عدة أقراص بنفس الحجم .
- 6- يجبز المارنج في فرن بدرجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبي داكن وتصبح خفيفة.

الدش:

- 1- يخفق البيض وصفار البيض حتى يصبح البيض رغواً وخفيفاً .
- 2- يوضع الماء والسكر على موقد مرتفع الحرارة ويغلى حتى يصل إلى مرحلة اللينة.





- 3- يصب شراب السكر على البيض مع الإستمرار في الخفق حتى يصل إلى مرحلة التدلي من الملعقة.
- 4- تضاف قطع الزبدة على عدة مراحل مع إستمرار الخفق حتى تتمازج تمامًا ثم يضاف زوخ اللوز ويمزج جيدًا .
- 5- تضاف قطع الكستناء المسكر وتقلب بلطف.

التقديم:

- 1- يوضع قرص مارنج وفوقه كريمة الكستناء وتكرر العملية حتى نفاذ الكمية مع الإنتهاء بالمارنج.
- 2- تخرج من القالب وتقدم.

تورتة شارلوت الفراولة

قائمة المكونات:

الكيك:

🍰 4 بيضة .

🍰 130 جم سكر .

🍰 80 جم دقيق .

الحشو:

🍰 مربى التوت الأحمر .

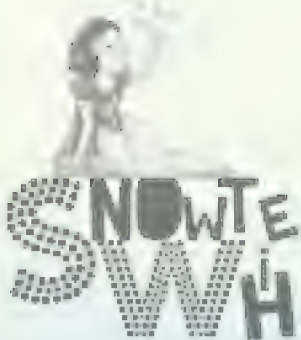
موس:

🍰 200 جرام فراولة مجمدة .

🍰 3 مغلف جيلاتين .

🍰 3 ملعقة كبيرة ماء .

🍰 45 جرام شراب الذرة .





🍰 150 ملل كريسة خفق .

التقديم:

🍰 فراولة طازجة.

🎯 **طريقة التحضير:**

الكيك:

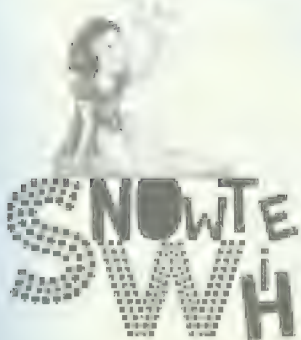
- 1- يخفق البيض والسكر إلى مرحلة التدلي من الملعقة .
- 2- يضاف الدقيق ويقلب الخليط بلطف على 3 مراحل .
- 3- يصب على صينية فرن غير عميقة مجهزة بورق الخبز .
- 4- تخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 5-7 دقائق تقريباً أو حتى ترتد الكيك بعد وخزها بالإصبع ولكن قبل أن تخب.
- 5- تقليب الكيك على ورقة خبز أخرى ويتم تقشير الورقة الأولى منها بحرص.
- 6- يتم تبريدها وتغطيتها بمشقة.
- 7- يغلف الإناء مستدير بالبلاستيك.
- 8- تقطع دائرة من الكيك في حجم دائرة الإناء.

الحشو:

- 1- تدهن المربى على بقية الكيك ثم تلف إلى شكل حلزونى بإحكام .
- 2- تقطع إلى شرائح رقيقة .
- 3- يملأ الإناء بشرائح الحلزون حتى تغطي الإناء تماماً من الداخل.

موس:

- 1- توضع الفراولة بعد إذابتها في الخلاط وتهرس .
- 2- تصفى الفراولة للتخلص من البذور.





3- يذاب الجيلاتين في الماء الدافئ ثم يصفى فوق شراب الذرة الدافئ ويقلب حتى يتمازج.

4- تضاف بعض الفراولة المهروسة لخليط الجيلاتين وتخلط جيداً ثم يضاف هذا الخليط لبقية الفراولة.

5- تخفق الكريمة وتقلب بلطف في خليط الشارلوت.

6- يصب الموس في الإناء المغلف بالكيك.

7- توضع قطعة الكيك الدائرية فوق الموس.

8- تترك لتتسبك في البرد طوال الليل.

التقديم:

1- تقلىب الشارلوت على طبق التقديم وتزين بالفراولة الطازجة.

تورته جاناش الشوكولاته

المكونات:

العجينة:

50 جرام سكر.

125 جرام زبدة.

1 بيضة.

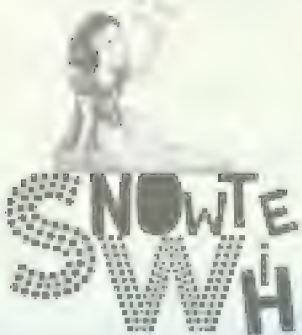
1 ملعقة صغيرة فانيليا.

200 جرام دقيق.

رشة ملح.

الجاناش:

400 جرام شوكولاته داكنة.





🍰 100 جرام زبدة .

🍰 40 جرام بودرة كاكاو .

🍰 500 جرام كريمة خفق .

🍰 50 جرام عسل .

🍷 طريقة التحضير

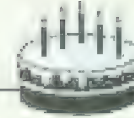
العجينة:

- 1 - يخفق السكر والزبدة حتى يصبح الخليط فاتح اللون وفشدي الملمس .
- 2 - تضاف البيضة والفانيليا، ويخفق جيدًا حتى يتمازج الخليط .
- 3 - يخلط الدقيق والملح ويضاف إلى خليط الزبدة ويشكل عججين باليد .
- 4 - يترك العجين في البراد لمدة ثلاثين دقيقة .
- 5 - يفرد العجين بالرفاق ويقطع دوائر أكبر قليلًا من حجم قوالب التارت وتغلف القوالب بالعجين .
- 6 - غلاّ قوالب العجين باللويا وتخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو حتى تصبح ذهبية اللون .
- 7 - تترك لتبرد على شبكة التبريد .

الجاناش:

- 1 - تذاب الشوكولاته الداكنة والزبدة ثم تضاف بودرة الكاكاو وتقلب .
- 2 - تغلى الكريمة والعسل .
- 3 - تضاف الكريمة إلى الشوكولاته مع التقليب جيدًا بعد كل إضافة .
- 4 - يصب جاناش الشوكولاته في العجين المخبوز .
- 5 - تبرد في البراد .





الكاب كيك المزين

ع المكونات:

الكاب كيك:

🍰 1/2 كوب زبدة .

🍰 1 كوب سكر .

🍰 1 بيضة .

🍰 1 ملعقة فانيليا صغيرة .

🍰 3/4 كوب دقيق .

🍰 2 ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

🍰 رشّة ملح .

🍰 3/4 كوب كريمة .

🍰 1/2 كوب حوصص الشوكولاتة .

🍰 1 ملعقة كبيرة بودرة كاكاو .

كريمة التزيين:

🍰 1 كوب زبدة .

🍰 1 ملعقة صغيرة فانيليا .

🍰 2 ملعقة كبيرة نشا الذرة .

🍰 4 كوب سكر بودرة أو أكثر حسب الإحتياج .

طريقة التحضير

الكاب كيك:

1 - تخفق الزبدة والسكر حتى يصبح لون الخليط فاتح اللون وقشبي.

2 - تضاف الفانيليا والبيض مع الخفق جيدًا بعد الإضافة .





- 3- يخلط الدقيق والبيكنج باودر والملح معاً ويضافوا إلى خليط الزبدة.
- 4- تضاف الكريمة ويضرب الخليط ليخرج
- 5- ينقسم عجين الكاب كيك إلى قسمين .
- 6- يضاف صوص الشوكولاتة وبودرة الكاكاو إلى قسم منها ويضرب ليتمزجوا.
- 7- توضع بعضاً من عجينة الفانيلا وبعضاً من عجينة الشوكولاتة في قالب الكاب كيك ويقلبوا حتى يصبح كتعاريج الرخام .
- 8- يخبز الكاب كيك في فرن بدرجة حرارة 160 درجة مئوية لمدة 10 دقائق أو إلى أن يخرج السكين منها أن يلتصق بها أي شيء يبرد .

كريمة التزيين:

- 1- تخفق الزبدة والفانيلا حتى يصبح الخليط فاتح اللون وفشدي الملمس .
- 2- يضاف السكر البودرة على عدة مراحل وتخفق حتى يصبح خفيفاً ومسامياً ثم يضاف نشا الذرة وتخفقوا ثانية حتى يتمزجوا تماماً .
- 3- ينقسم مزيج غطاء الكيك إلى عدة أقسام ويلون بالوان مختلفة حسب الاختيار .
- 4- يبرد في البراد حتى يتماسك قليلاً ولكن قبل أن يتماسك تماماً .

التقديم:

يتم تزيين الكاب كيك بأشكال الورد والفروع الخضراء ووجوه مبتسمة وقلوب وبالونات وحيوانات.





قطيرة الفراولة



ولا بالاحلام

المكونات:

العجينة

9 ملعقة كبيرة زبدة.

$2 \frac{1}{4}$ كوب دقيق.

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح.

1 مغلف كريم ويب.

1 كوب حليب.

$\frac{1}{2}$ كوب حليب.

حشو الفراولة

1 كوب مكعبات فراولة.

1 كوب ماء.

4 ملعقة كبيرة سكر.

3 ملاعق كبيرة نشا الذرة.

التقديم:

1 مغلف كريم ويب.

1 كوب حليب.

فراولة طازجة حسب الاختيار.

طريقة التحضير

العجينة:

1 - يوضع الدقيق والزبدة في الكبة وتشغل الكبة على مراحل

على المنس.



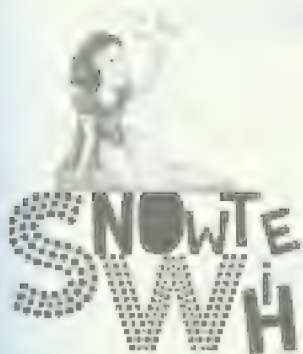
- 2- يضاف الملح وبودرة الدريم ويب وتشغل الكبة مرة أخرى.
- 3- يضاف صفار البيض الحليب ويضرب الخليط معاً حتى يتجمع ويتكور.
- 4- يوضع الخليط على سطح الطاولة ويجمع باليد.
- 5- يبرد في الشلاجة لمدة 30 دقيقة.
- 6- تفرد العجين بالمرفاق إلى شكل دائرة ثم تفرد على صينية الفطير وتخبز بعد أن تحشى باللوبياء في فرن بدرجة حرارة 170 درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللون، تبرد.

حشو الفراولة:

- 1- تهرس الفراولة في الخلاط مع الماء.
- 2- تصفى الفراولة للتخلص من البذور.
- 3- ثم وضع الفراولة في قدر على موقد عالي الحرارة حتى تغلي ثم تترك لتكمل سواها على موقد هادئ، الحرارة لمدة 5 دقائق.
- 4- يخلط السكر ونشا القرفة ويصبوا فوق الفراولة مع التقليب المستمر.
- 5- تصفى الفراولة للتخلص من أي تكتلات وتبرد.
- 6- قبل أن تتبراسك الفراولة تصب فوق العجينة المخبوزة وتحفظ في الشلاجة.

التقديم:

- 1- يخفق الدريم ويب مع الحليب.
- 2- تزين الكيك بالدريم ويب المخفوق مع الحليب.
- 3- تجميل بحبات الفراولة حسب الإختيار.





فطيرة اللوز

للطهونات:

العجينة:

- 330 جرام دقيق .
- 200 جرام زبدة .
- 125 جرام سكر بودرة .
- 50 جرام بودرة لوز .
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا .
- رشّة ملح .
- 1 بيضة مخفوقة .
- 1 صفار بيض مخفوق .

حشو اللوز:

- 125 جرام زبدة .
- 125 جرام سكر .
- 2 بيضة .
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا .
- 125 جرام بودرة لوز .
- 25 جرام دقيق .
- 3 ملاعق كبيرة مربى التوت الأحمر (إختيارية) .





١٥ طريقة التحضير

العجينة:

- 1- يوضع الدقيق والزبدة في الكبة وتشغل الكبة على مراحل حتى يصبح الخليط رملي الملمس.
- 2- يضاف السكر البودرة وبودرة اللوز والفانيليا والملح وتشغل الكبة حتى يمتزج الخليط.
- 3- يضاف البيض ويتم الخفق حتى يمتزج الخليط مرة أخرى.
- 4- يوضع العجين على سطح الطاولة وتكور باليد.
- 5- تبرّد العجين في البراد لمدة 30 دقيقة.
- 6- تفرد العجين بالمرقاق ثم توضع على صينية الفطير وتملأ باللوبيا وتخبز في فرن بدرجة حرارة 180 درجة مئوية أو حتى يصبح لونها ذهبياً. تبرّد.

حشو اللوز:

- 1- تخفق الزبدة والسكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.
- 2- يضاف البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخفق جيداً بعد كل إضافة.
- 3- تضاف الفانيليا.
- 4- يخلط الدقيق وبودرة اللوز ويقلبوا بحرص مع خليط البيض.
- 5- توزع مربى التوت الأحمر على سطح العجين المخبوز بدرجة حرارة 160 درجة مئوية أو حتى تخرج السكين منه بدون أن يلتصق به شيء. ترفع من الفرن.

التقديم:

- 1- مربى المشمش.
- 2- تدهن سطح الفطيرة بمربى المشمش.





فطيرة البرتقال

العجينة:

- 🍰 250 جرام دقيق .
- 🍰 170 جرام زبدة .
- 🍰 50 جرام بودرة لوز .
- 🍰 150 جرام سكر بودرة .
- 🍰 15 جرام بودرة كاكاو .
- 🍰 2 بيضة مخفوقة .

حشو البرتقال:

- 🍰 2 كوب عصير برتقال .
- 🍰 100 جرام سكر .
- 🍰 80 جرام زبدة .
- 🍰 بشر برتقالة .
- 🍰 2 بيضة .
- 🍰 4 صفار بيض .
- 🍰 90 جرام سكر .
- 🍰 20 جرام نشا الذرة .

١٠ طريقة التحضير

العجينة:

- 1- يوضع الدقيق والزبدة في الكبة وتشغل الكبة حتى يصبح الخليط رملي الملمس.
- 2- يضاف اللوز والسكر البودرة وبودرة الكاكاو ويخلطوا في الكبة.
- 3- يضاف البيض ويخلط حتى يتجمع العجين.





- 4- وضع العجين على سطح الطاولة وجمع على شكل كرة باليد.
- 5- يحفظ بالبراد لمدة 30 دقيقة.
- 6- تفرد العجين بالمرقاق ثم توضع على صينية الفطير وتحشى باللوبيا وتحبز في فرن بدرجة حرارة 170 درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللون، تبرد.

حشوا البرتقال:

- 1- يوضع 2 كوب عصير البرتقال على موقد عالي الحرارة ويركز حتى يصل إلى 60 ملل.
- 2- يوضع البرتقال المركز والسكر والزبدة وبشر البرتقال في القدر ويترك على الموقد حتى يغلي.
- 3- يخفق البيض وصفار البيض مع السكر حتى يصبح الخليط فاتح اللون وقشدي الملمس.
- 4- يضاف نشا الذرة ويخفق حتى يتمازج معهم.
- 5- يصب نصف خليط البرتقال فوق خليط البيض ويخفق حتى يتمازج.
- 6- يصب الخليط في القدر مرة ثانية ويترك لبغلي على موقد هادئ الحرارة حتى يتلاشى الزيت ويبدأ الخليط يغلظ.
- 7- يبرد على حمام ماء بارد.
- 8- قبل أن يتماسك خليط البرتقال يصب في العجين المخبوز ويوضع في البراد حتى يتماسك تماماً.

التقديم:

- 1- سكر خرز بني .
- 2- قبل التقديم مباشرة ترش الفطيرة بخرز السكر البني ويحرق السكر بنيت





الفهرس

3	تورته صغير بالفواكة
5	تورته بالدانيت والفواكة الطازجة
7	تورته بالليمون
9	حبات اللولو
10	كيكة الكابتشينوا والكراميل
14	تورته التفاح المغطاة
15	تورته التفاح المفتوحة
17	تورته الموز وكريمة اللوز
19	الكيكة البيضاء بكريمة الشانتيه
22	كيكة الفراولة
26	تورته الشوكولا
28	تورته اللوز (أمندين)
29	كيكة القهوة بالدانيت
31	تورته صغير بالمكسرات
32	فطيرة التفاح
33	تورته المارينج بالكستناء
35	تورته شارلوت الفراولة
37	تورته جاناش الشوكولاته
39	الكاب كيك المزين
41	فطيرة الفراولة
43	فطيرة اللوز
	فطيرة البرتقال

